СЕМЬ ПОВАРЯТ

РУЛЕТЫ И РУЛЕТИКИ



Издательство АРКАИМ

РУЛЕТЫ И РУЛЕТИКИ

СОДЕРЖАНИЕ

Салат зеленый с ветчиной	4
Рулет из лосося	5
Рулет с форелью	6
Рыбные рулетики	7
Сельдь с горчичной заправкой	8
Ветчина с хреном	9
Штрудель с маком	10
Рулет «Праздничный»	11
Рулет с мясной начинкой	12
Руляда из поросенка	13
Рулет из рубленой курицы	14
Куриный рулет в фольге	15
Яичные рулеты	16
Жареные лепешки с черемшой	17
Рулетики с маслинами	18
Рулетики картофельные	19
Рыбные трубочки	20
Мясной рулет с грибами	21
Зразы отбивные по-литовски	22
Свинина с клюквой	23
Рулетики из свинины с гранатом	24
Рулет мясной фаршированный	25
Печень фаршированная по-гомельски	26
Рулет с тыквой	27
Картофельно-ветчинные рулетики	28
Рулет слоеный с мясом	29
Рулет бисквитный	30
Рулет с яблочным повидлом	31





закуски

150 килокалорий

155–250 килокалорий

255–300 килокалорий

основные блюда

350 килокалорий

355–450 килокалорий

455–550 килокалорий

десерты

125 килокалорий

130–180 килокалорий

185–250 килокалорий





САЛАТ ЗЕЛЕНЫЙ С ВЕТЧИНОЙ

на 4 порции

- листья зеленого салата 100 г
- ветчина 100 г
- помидоры 2 шт.
- яйца вареные 2 шт.
- желатин 1 ч. ложка
- вода ½ стакана
- соль
- зелень укропа

■ Желатин замочите в холодной кипяченой воде до набухания. Распустите на водяной бане.

■ Ветчину нарежьте соломкой, 1 помидор – мелкими кубиками. Яйца натрите на терке. Ингредиенты перемешайте, добавьте желатин.

■ На пергаменте разложите листья салата, сверху ровным слоем выложите массу с ветчиной. Сверните листья рулетом. Поставьте в холодильник на 2 часа.

■ При подаче рулет нарежьте ломтиками, выложите на блюдо. Оформите помидором и зеленью.

• Время приготовления 50 минут плюс охлаждение •

РУЛЕТ ИЗ ЛОСОСЯ

на 2 порции

- филе соленого лосося 200 г
- масло сливочное 150 г
- зелень укропа 50 г
- желатин 2 ч. ложки
- лимон ½ шт.
- вода 4 ст. ложки
- соль по вкусу
- зелень петрушки

■ Желатин замочите в холодной кипяченой воде до набухания. Распустите на водяной бане.

■ Филе лосося пропустите через мясорубку, добавьте желатин, перемешайте.

■ Массу выложите на пищевую пленку слоем толщиной 5 мм. Смажьте размягченным маслом, смешанным с рубленой зеленью, и сверните рулетом.

■ Выдержите в холодильнике 2 часа.

■ Готовый рулет нарежьте ломтиками, оформите зеленью и лимоном.





• Время приготовления 40 минут плюс охлаждение •



на 10 порций

- форель или кета соленая 600 г
- мука 2 стакана
- молоко 2 стакана
- яйца 4 шт.
- сахар 1 ст. ложка
- соль 1 ч. ложка
- масло растительное 1 ст. ложка
- масло сливочное 300 г
- зелень 100 г



РУЛЕТ С ФОРЕЛЬЮ

- Яйца, соль, сахар перемешайте, добавьте половину нормы молока, всыпьте муку и взбейте до однородной консистенции, постепенно добавляя оставшееся молоко. Испеките корж на прямоугольном противне, смазанном растительным маслом. Готовый корж должен быть суховатым.
- Форель разделайте на филе, нарежьте тонкими ломтиками.
- Охлажденный корж смажьте половиной нормы сливочного масла. Выложите ломтики форели, смажьте оставшимся маслом и посыпьте рубленой зеленью. Сверните рулетом, охлаждайте 2 часа.
- Нарежьте рулет на порции и подавайте.

• Время приготовления 50 минут •

РЫБНЫЕ РУЛЕТИКИ

на 4 порции

- филе рыбы без кожи 400 г
- имбирь тертый, соль

для гарнира:

- картофель вареный 60 г
- морковь вареная 40 г
- огурцы свежие или маринованные 40 г
- зеленый горошек консервированный 40 г
- майонез 100 г

- Рыбное филе посолите, посыпьте имбирем, сверните рулетики и сколите шпажками. Плотно уложите в сотейник, залейте горячей водой так, чтобы она едва покрывала рулетики. Припускайте при слабом кипении 20 минут. Охладите в бульоне.
- Овощи для гарнира нарежьте кубиками, добавьте зеленый горошек, майонез и перемешайте. Охладите и выложите плоской горкой на блюдо.
- Остывшие рулетики нарежьте ломтиками и выложите на гарнир. Оформите сладким перцем, маслинами, лимоном и зеленью. Сверху рулетики можно глазировать рыбным желе.





• Время приготовления 50 минут плюс охлаждение •

на 3 порции

- филе соленой сельди 2 шт.
- лук репчатый 1–2 головки
- лук зеленый рубленый 4 ст. ложки

для горчичной заправки:

- масло растительное 2 ст. ложки
- горчица готовая 1 ч. ложка
- уксус 3%-й 2 ст. ложки
- сахар, перец черный молотый по щепотке



СЕЛЬДЬ С ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ

■ Репчатый лук нашинкуйте тонкой соломкой, опустите на несколько секунд в кипящую воду, затем быстро охладите и смешайте с мелко нарезанным зеленым луком.

■ Для заправки взбейте ингредиенты до растворения сахара.

■ Филе разрежьте вдоль пополам, выложите ровным слоем лук. Сверните филе рулетиками, плотно уложите в неокисляющуюся посуду, залейте горчичной заправкой и дайте настояться в холодном месте 8–10 часов.

■ При подаче полейте сельдь этой же заправкой и оформите зеленью.

• Время приготовления 30 минут плюс маринование •

ВЕТЧИНА С ХРЕНОМ

на 2 порции

- ветчина 100 г
- корень хрена ½ шт.
- сахар 1 ч. ложка
- уксус 3%-й 1 ч. ложка
- сметана густая 1 ст. ложка
- листья зеленого салата
- зелень петрушки и укропа
- соль

■ Хрен натрите на мелкой терке.

■ Соедините со сметаной, заправьте сахаром, солью и уксусом.

■ Ветчину нарежьте тонкими ломтиками, смажьте приготовленной массой, сверните рулетиками и выложите на листья салата.

■ Оформите зеленью.

• Время приготовления 25 минут •





на 8 порций

для теста:

- мука 2½ стакана
- соль ½ ч. ложки
- сода 1 ч. ложка
- вода ½ стакана
- масло растительное 4 ст. ложки
- яйцо 1 шт.

для начинки:

- мак 450 г
- мед ½ стакана
- сливки ½ стакана
- изюм без косточек ½ стакана
- цедра тертая ½ лимона
- масло растительное 2 ст. ложки



ШТРУДЕЛЬ С МАКОМ

■ Муку насыпьте горкой, сделайте в центре углубление и влейте яйцо, масло, смешанную с солью воду, всыпьте соду. Замесите тесто, скатайте его в шар и выдержите 30 минут, накрыв тканью.

■ Для начинки мак проварите с медом, сливками и изюмом, добавьте цедру. Охладите.

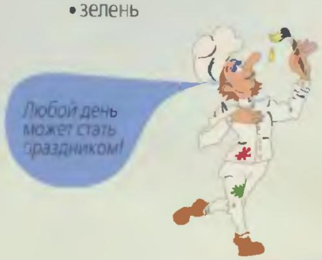
■ Тесто раскатайте как можно тоньше, смажьте частью масла, покройте начинкой и сверните рулетом. Положите рулет на смазанный маслом противень, сбрызните оставшимся маслом и выпекайте 45 минут при 220 °С.

• Время приготовления 1 час 40 минут •

РУЛЕТ «ПРАЗДНИЧНЫЙ»

на 6 порций

- мякоть говядины 600 г
- яйца вареные 2 шт.
- сыр твердый 200 г
- кубик мясного бульона 1 шт.
- чернослив без косточек 200 г
- соль
- перец черный молотый
- зелень



■ Мякоть надрежьте, разверните в пласт толщиной 1,5 см и отбейте. Посолите и поперчите.

■ На мясо выложите чернослив, посыпьте его тертым сыром, сверху разложите половинки яиц. Сверните рулетом, заверните в салфетку, перевяжите. Залейте рулет теплым бульоном, приготовленным из кубика, и варите до готовности при слабом кипении.

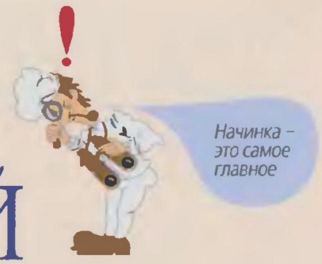
■ Готовый рулет уложите под пресс и охладите. Сняв салфетку, зачистите от сгустков белка.

■ Перед подачей нарежьте ломтиками и выложите на блюдо. Гарнируйте свежими или маринованными овощами. Отдельно подайте соус хрен или горчицу.



• Время приготовления 1 час 15 минут плюс охлаждение •

РУЛЕТ С МЯСНОЙ НАЧИНКОЙ



на 6 порций

для начинки:

- мякоть свинины 200 г
- лук репчатый 1 головка
- маргарин 50 г
- зелень петрушки 50 г
- перец сладкий 1 шт.
- помидор 1 шт.

для теста:

- мука 170 г
- яйцо ½ шт.
- вода 2 ст. ложки
- майонез 100 г
- аджика 1 ст. ложка
- соль

■ В муку добавьте теплую воду, яйцо, соль и замесите тесто. Тесто выдержите 40 минут, затем раскатайте в тонкий сочень и испеките.

■ Свинину нарежьте мелкими кубиками, обжарьте на маргарине, добавьте мелко нарезанные лук, сладкий перец, помидор и жарьте до готовности.

■ На лепешку разложите ровным слоем начинку, посыпьте рубленой зеленью, полейте смесью майонеза с аджикой, сверните рулетом и выдержите в холодильнике 1 час.

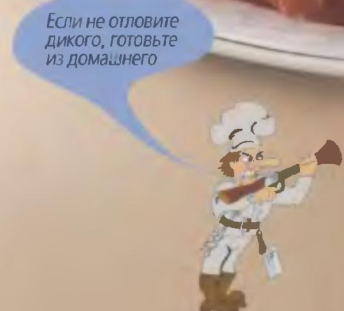
■ Перед подачей нарежьте рулет ломтиками и гарнируйте маринованными овощами.



• Время приготовления 1 час 20 минут плюс охлаждение •

РУЛЯДА ИЗ ПОРОСЕНКА





на 8 порций

- поросенок 1 шт. (600 г)
- язык вареный 200 г
- шпик 100 г
- печень вареная 100 г
- ветчина 100 г
- желатин 40 г
- вода 150 г

■ С тушки поросенка снимите кожу со слоем мякоти. Желатин замочите в холодной воде до набухания.

■ Внутреннюю поверхность кожи покройте тонкими ломтиками шпика, на него выложите мелко нарезанные мясные продукты, смешанные с набухшим желатином, сверните рулетом, заверните в марлю, перевяжите шпагатом и варите в подсоленной воде полтора часа.

■ Готовую руляду положите под пресс и охладите. Снимите марлю, зачистите от сгустков белка.

■ Перед подачей нарежьте тонкими ломтиками, выложите на блюдо. Оформите зеленью.

• Время приготовления 2 часа 10 минут плюс охлаждение •

Рулет из рубленой курицы

на 6 порций

- мякоть вареной курицы 400 г
- сыр твердый 200 г
- перец сладкий красный 2 шт.
- зелень укропа 100 г
- желатин 30 г
- вода 4 ст. ложки
- мускатный орех молотый
- соль
- перец черный молотый

■ Желатин (10 г) залейте холодной кипяченой водой (30 г) до набухания, затем распустите на водяной бане и влейте в тертый сыр. Добавьте мелко рубленную зелень, перемешайте, заверните рулетом в пергамент и выдержите в холодильнике 1 час.

■ Мякоть курицы пропустите через мясорубку. Добавьте соль, перец, мускатный орех, оставшийся распущенный желатин, перемешайте и выложите на пергамент ровным слоем.

■ Перец ошпарьте, снимите кожицу, охладите. Мякоть нарежьте кусочками и разложите на курице с желатином.

■ Сырную массу, сняв пергамент, выложите на перец. Края куриной массы соедините над сырной и заверните рулет в пергамент. Выдержите в холодильнике 2 часа.

■ Перед подачей нарежьте рулет ломтиками и разложите на блюде. Оформите зеленью.



на 8 порций

- курица 1 шт.
- лук репчатый 1 головка
- корень петрушки 1–2 шт.
- морковь 1 шт.
- яйцо 2 шт.
- молоко 2 ст. ложки
- чернослив без косточек 100 г
- масло сливочное 20 г
- зелень 20 г
- соль, перец молотый



Куриный рулет в фольге

■ У тушки курицы сделайте надрез вдоль позвоночника и снимите кожу вместе с крыльями и ножками, отделив их от тушки. Снимите мякоть с костей курицы и нарежьте ее пластинками. Из смеси яиц и молока испеките омлет в виде блинчика.

■ На кожу птицы уложите мякоть, омлет, распаренный чернослив, посолите, поперчите, посыпьте рубленой зеленью. Сверните рулет, заверните его в фольгу.

■ Рулет опустите в горячую подсоленную воду, добавьте коренья, лук и варите 1–1,5 часа при слабом кипении.

■ Готовый рулет охладите и, сняв фольгу, выдержите его в холодильнике под гнетом.

■ При подаче нарежьте рулет ломтиками толщиной 0,5 см, уложите на блюдо веером. Оформите зеленью.

на 4 порции

- яйца 2 шт.
- фарш мясной 200 г
- огурец ½ шт.
- редис 1 шт.
- черемша 8 г
- масло растительное 1 ст. ложка
- крахмал кукурузный 1 ч. ложка
- приправа вегета ½ ч. ложки
- соль
- зелень

■ Яйца разотрите с солью до однородной массы. Из яичной массы испеките тонкие блинчики.

■ В фарш добавьте мелко рубленную черемшу, приправу, соль и перемешайте.

■ Яичные блинчики выложите на разделочную доску, посыпьте крахмалом. На блинчики ровным слоем выложите фарш и сверните рулеты, которые готовьте на водяной бане 15 минут.

■ Остывшие рулеты нарежьте ломтиками толщиной 1 см. При подаче оформите зеленью и свежими овощами.



• Время приготовления 50 минут •



ЯИЧНЫЕ РУЛЕТЫ

ЖАРЕНЫЕ ЛЕПЕШКИ С ЧЕРЕМШОЙ





на 6 порций

- мука пшеничная 2 стакана
- черемша 400 г
- приправа вегета ½ ч. ложки
- масло растительное 4 ст. ложки
- соль

■ Замесите однородное тесто из муки, ½ стакана горячей воды и соли. Оставьте на 30 минут.

■ Раскатайте тесто в квадратный пласт, смажьте маслом (1 столовая ложка), посолите, посыпьте рубленой черемшой и приправой. Скатайте в тугой рулет, затем разрежьте на 18 ломтиков толщиной 1 см.

■ Обжарьте лепешки в разогретом до 140 °С масле до золотистого цвета.

• Время приготовления 1 час 10 минут •

РУЛЕТИКИ С МАСЛИНАМИ

на 6—8 порций

- тесто слоеное 1 кг

для начинки:

- сыр тертый 50 г
- ветчина нежирная 200 г
- маслины без косточек 100 г
- зелень петрушки 1 пучок
- горчица 1 ст. ложка
- мускатный орех тертый 1 щепотка

■ Мелко нарезанные маслины, ветчину, рубленую зелень и сыр смешайте. Заправьте горчицей и мускатным орехом.

■ Тесто раскатайте в длинный прямоугольный пласт, разложите на нем тонким слоем начинку. Скатайте тесто с обеих длинных сторон к центру. Получившиеся рулеты уложите один на другой.

■ Выдержите рулеты в холодильнике 20 минут и острым ножом разрежьте поперек на отдельные рулетики толщиной 1 см.

■ Выложите на смоченный водой лист и выпекайте в духовке до образования золотистой корочки.





• Время приготовления 1 час 10 минут •



на 2 порции

- картофель 2–3 шт.
- яйцо 1 шт.
- грибы 50 г
- лук репчатый ½ головки
- палочки крабовые 70 г
- маргарин 15 г
- сухари молотые 2 ст. ложки
- масло растительное или топленое 1–2 ст. ложки

для грибного соуса:

- вода 1½ стакана
- маргарин 10 г
- лук репчатый 1–2 головки
- мука 2 ч. ложки
- масло сливочное 10 г
- бульон грибной 1 кубик



РУЛЕТИКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

■ Грибы нарежьте кубиками. Часть оставьте для соуса.

■ Лук нарежьте и спассеруйте, добавьте нарезанные грибы и пассеруйте еще. Добавьте нарезанные крабовые палочки, посолите и поперчите.

■ Очищенный картофель залейте горячей водой, посолите и сварите. Воду слейте, картофель обсушите и протрите горячим, добавьте яйцо, перемешайте.

■ Сформуйте из картофельной массы лепешки (по две на порцию). На середину каждой уложите приготовленный фарш, сформуйте рулетики, запанируйте в сухарях. Обжарьте на масле до образования румяной корочки.

■ Для соуса лук нарежьте и спассеруйте, добавьте грибы и обжаривайте 5 минут. Муку подсушите, охладите и разведите бульоном. Варите 10 минут, соедините с луком и грибами, проварите еще 15 минут и заправьте маслом.

■ При подаче рулетики оформите зеленью. Сбоку подлейте соус.

• Время приготовления 40 минут •

РЫБНЫЕ ТРУБОЧКИ





на 6 порций

- филе рыбы 800 г
- лук репчатый 1–2 головки
- горчица 1 ст. ложка
- зелень петрушки 40 г
- лимон 1 шт.
- масло растительное 3 ст. ложки
- соль, перец черный и красный молотый

■ Филе нарежьте ломтиками, полейте лимонным соком, смажьте горчицей, посыпьте мелко нарезанными луком и зеленью, посолите и поперчите.

■ Сверните филе трубочками, нанижите на деревянные шпажки, смажьте маслом и обжарьте в духовке или над горячими углями.

■ Подавайте рыбные трубочки со свежими овощами, оформив зеленью.

• Время приготовления 30 минут •

МЯСНОЙ РУЛЕТ С ГРИБАМИ

на 6 порций

- фарш мясной 600 г
- майонез 100 г
- яйца 2 шт.

для начинки:

- грибы 250 г
- лук репчатый 3 головки
- масло сливочное 3 ст. ложки
- сухари пшеничные 4 ст. ложки
- соль, перец черный молотый



■ Фарш смешайте с яйцами, солью и перцем, перемешайте. Выложите массу на смазанный маслом и присыпанный сухарями противень слоем толщиной 7 мм и запеките.

■ Промытые и очищенные грибы нарежьте ломтиками и обжарьте вместе с мелко нарезанным луком. Добавьте в массу половину нормы сухарей, перемешайте.

■ Начинку разложите на запеченный мясной фарш, сверните его рулетом, полейте майонезом и запекайте в духовке до образования золотистой корочки.

■ Перед подачей нарежьте рулет порционными кусками и оформите зеленью.



• Время приготовления 50 минут •



ЗРАЗЫ ОТБИВНЫЕ ПО-ЛИТОВСКИ

на 2 порции

- мякоть говядины 250 г
- бульон мясной 1 стакан

для фарша:

- хлеб пшеничный 20 г
- шпик 20 г
- яйцо вареное 1 шт.
- лук репчатый 1 головка
- масло сливочное 10 г
- соус томатный ½ стакана
- зелень петрушки и укропа
- соль, перец черный молотый

■ Мясо нарежьте ломтиками (по 2 на порцию), отбейте, посолите и поперчите.

■ Для фарша хлеб протрите. Шпик, яйцо и лук нарежьте мелкими кубиками, зелень порубите. Все перемешайте и обжарьте на масле.

■ Каждый ломтик мяса, положив на него фарш, сверните рулетом, скрепите шпажками. Тушите рулеты в небольшом количестве бульона, добавьте томатный соус.

■ При подаче оформите зеленью. Гарнируйте вареным картофелем.

• Время приготовления 50 минут •

на 6 порций

- мякоть свинины 750 г
- грибы 200 г
- масло топленое 60 г
- сыр 60 г
- клюква 120 г
- сахар 3 ст. ложки
- соль, перец

■ Грибы мелко нарежьте и обжарьте на половине нормы масла, посолите.

■ Мякоть свинины нарежьте тонкими широкими ломтиками, отбейте, посолите и поперчите. На середину каждого ломтика положите жареные грибы. Сверните рулетики, их можно сколоть шпажками.

■ Клюкву разотрите с сахаром и смешайте с тертым сыром.

■ Рулетики обжарьте на масле до золотистого цвета. Сверху положите клюквенную смесь и запеките.

■ При подаче гарнируйте вареным рисом с овощами и зеленью.

• Время приготовления 1 час 20 минут •





СВИНИНА С КЛЮКВОЙ

РУЛЕТИКИ ИЗ СВИНИНЫ С ГРАНАТОМ



на 10 порций

- мякоть свинины 1 кг
- лук репчатый 2 головки
- чеснок 2 зубчика
- морковь 1 шт.
- сок ½ лимона
- баклажан 1 шт.
- рис 100 г
- помидоры 2 шт.
- соус соевый 2 ст. ложки
- масло растительное 2 ст. ложки
- соль, перец черный молотый
- гранат 1 шт.
- зелень петрушки и укропа

■ Свинину нарежьте поперек волокон, отбейте, посолите и сбрызните частью соевого соуса.

■ Рис отварите до полуготовности. Лук, морковь, баклажаны нарежьте соломкой и обжарьте. Чеснок мелко нарежьте. Все перемешайте и заправьте оставшимся соусом.

■ На ломтики свинины выложите фарш из риса с овощами, сверните рулетики и скрепите шпажками.

■ Обжарьте рулетики на масле, залейте стаканом воды, добавьте лимонный сок, нарезанные кружочками помидоры и тушите 20 минут.

■ Перед подачей выложите рулетики на блюдо, оформите зеленью и зернами граната.

• Время приготовления 1 час •

РУЛЕТ МЯСНОЙ ФАРШИРОВАННЫЙ

на 4 порции

- фарш мясной 400 г
- рис отварной 100 г
- лук репчатый 1 головка
- сухари панировочные 2 ст. ложки
- масло сливочное 50 г
- мандарины 3 шт.
- яйца 2 шт.
- изюм без косточек 50 г
- соль, перец черный молотый
- зелень петрушки и укропа

■ В фарш добавьте измельченный репчатый лук, соль, перец, взбитые яйца (часть оставьте для смазывания) и перемешайте.

■ Разделите массу на 4 части, придайте каждой форму кружочка, на середину уложите отварной рис, дольки мандаринов и изюм. Сформуйте рулеты, смажьте их яйцом, посыпьте сухарями и полейте растопленным маслом.

■ Поместите рулеты на противень и запекайте при 170 °С до образования румяной корочки.

■ Готовые рулеты нарежьте порционными кусками, уложите на блюдо и оформите зеленью.

• Время приготовления 50 минут •



ПЕЧЕНЬ ФАРШИРОВАННАЯ ПО-ГОМЕЛЬСКИ

на 2 порции

- печень говяжья 300 г
- шпик 50 г
- лук репчатый 1 головка
- масло растительное 1 ст. ложка
- мука пшеничная 1 ч. ложка
- морковь 1 шт.
- корень петрушки 1 шт.
- бульон 1 стакан
- соль, перец черный молотый
- зелень петрушки и укропа

■ Печень нарежьте широкими ломтиками.

■ Шпик тонко нарежьте и отбейте. Лук порубите и обжарьте на масле.

■ Уложите на печень ломтики шпика, пассерованный лук, посолите, поперчите и сверните рулетами. Перевяжите шпагатом и обжарьте на разогретом масле.

■ Зарумянившиеся рулеты выньте и тушите до готовности в небольшом количестве бульона с добавлением корня петрушки, моркови и муки.

■ Готовые рулеты охладите, нарежьте тонкими ломтиками и оформите зеленью.

• Время приготовления 40 минут •



на 6—8 порций

для теста:

- мука 1 кг
- яйцо 1 шт.
- соль 1½ ч. ложки
- вода 1 стакан
- масло сливочное 100 г

для фарша:

- тыква 1 кг
- сахар 5 ст. ложек
- орехи грецкие молотые 1 стакан
- изюм без косточек ½ стакана



РУЛЕТ С ТЫКВОЙ



■ Замесите крутое тесто, дайте постоять 20 минут. Разделите на две части и тонко раскатайте.

■ Для фарша тыкву без кожицы и семян натрите на терке, добавьте сахар, промытый изюм и орехи, перемешайте.

■ Раскатанное тесто смажьте маслом, уложите на него половину фарша, накройте вторым пластом теста, смазанным маслом, и выложите оставшийся фарш. Сверните рулетом.

■ Выпекайте 45 минут. При подаче посыпьте сахарной пудрой.

• Время приготовления 1 час 30 минут •

КАРТОФЕЛЬНО-ВЕТЧИННЫЕ РУЛЕТИКИ

на 2 порции

для теста:

- мука 200 г
- картофельное пюре 150 г
- маргарин 150 г
- дрожжи 5 г

для начинки:

- ветчина 150 г
- мука 1 ст. ложка
- масло сливочное 30 г
- сметана 100 г
- перец сладкий 1 шт.
- яйцо 1 шт.
- яичный желток 1 шт.
- соль
- перец красный молотый

■ Разотрите муку с маргарином, смешайте с картофельным пюре и разведенными в воде дрожжами. Замесите тесто и оставьте на 1 час.

■ Ветчину и сладкий перец пропустите через мясорубку, смешайте с растопленным маслом, мукой и сметаной и уварите до загустения. Добавьте яйцо, соль, молотый перец и прогревайте, помешивая, пока масса не загустеет.

■ Тесто раскатайте в прямоугольный тонкий пласт, на край положите узкой полоской начинку и скатайте трубочкой. Отрежьте ее от пласта и разрежьте на кусочки длиной 7 см. Таким же образом скатайте трубочки из оставшегося теста.

■ Рулетики смажьте желтком и запеките в духовке на смазанном маслом противне.



• Время приготовления 1 час плюс брожение •

на 6—8 порций

- тесто слоеное 1 кг
- мякоть свинины или говядины 700 г
- печень 200 г
- маргарин 50 г
- масло растительное 2 ст. ложки
- мука 1 ст. ложка
- перец сладкий 1 шт.
- чеснок 2 зубчика
- лук репчатый 1 головка
- яйцо 1 шт.
- зелень любистока или петрушки
- соль, перец черный молотый



РУЛЕТ СЛОЕНЫЙ С МЯСОМ



■ Мясо и печень пропустите через мясорубку. Лук порубите и спассеруйте на маргарине. Сладкий перец мелко нарежьте, смешайте с мясом и луком, обжарьте на масле, посыпьте мукой, заправьте солью, черным перцем и рубленой зеленью. Влейте небольшое количество воды и тушите 15—20 минут. В конце приготовления добавьте измельченный чеснок. Массу охладите и еще раз пропустите через мясорубку.

■ Тесто тонко раскатайте в прямоугольный пласт, разложите фарш, скатайте рулет и уложите его швом вниз на смоченный водой противень. Слегка смажьте взбитым яйцом.

■ Острым ножом сделайте поперечные надрезы и выпекайте рулет при 250 °С до образования золотистой корочки.

■ Отдельно можно подать острый соус.

• Время приготовления 1 час 40 минут •

РУЛЕТ БИСКВИТНЫЙ

на 6—8 порций

- мука пшеничная 1 стакан
- варенье фруктовое ½ стакана
- сахарная пудра ½ стакана
- сахар ванильный ½ ч. ложки
- молоко 4 ст. ложки
- масло сливочное или кунжутное 1 ст. ложка
- яйца 4 шт.

■ Взбейте отдельно белки и желтки, соедините их. В яичную смесь постепенно всыпьте сахарную пудру, взбейте смесь до образования пены. Влейте теплое молоко, взбивайте еще минуту, затем добавьте ванильный сахар и постепенно всыпьте просеянную муку. Быстро перемешайте.

■ Выложите тесто в смазанную маслом и слегка посыпанную мукой прямоугольную форму. Выпекайте 10 минут при 220 °С. Выпеченный бисквит остудите и осторожно выньте из формы. Поверхность смажьте вареньем. Сверните бисквит рулетом и плотно заверните в бумагу.

■ Перед подачей рулет нарежьте на порции.









РУЛЕТ С ЯБЛОЧНЫМ ПОВИДЛОМ

на 4 порции

- мука пшеничная 150 г
- масло сливочное 125 г
- яичные желтки 2 шт.
- дрожжи 10 г
- сахар 1 ст. ложка
- повидло яблочное 100 г
- соль

■ Муку перемешайте с маслом. Введите растертые яичные желтки, соль и разведенные с сахаром в теплой воде дрожжи. Замесите тесто и оставьте на полчаса.

■ Раскатайте тесто в тонкий пласт, положите на него тонкий слой повидла. Сверните рулет и выпеките.

■ Готовый рулет разрежьте на порции.

УДК 641.55 (083)
ББК 36.991
Р85

Рулеты и рулетики.– 3-е изд.– Челябинск: Аркаим, 2005.– 32 с.: ил.– (серия
Р85 «Семь поварят»).

ISBN 5-8029-1009-7

С помощью рецептов этой книги каждая хозяйка сможет приготовить оригинальное и изысканное блюдо – рулет.

УДК 641.55 (083)
ББК 36.991

3-е издание

Издание для досуга

Рулеты и рулетики



Ответственный редактор Светлана Лощенкова
Дизайн серии – Владислав Кугаевский
Художник Евгения Суздальцева
Художественный редактор Ольга Воробьева
Научный консультант Ирина Ройтенберг
Технический редактор Тамара Анохина
Корректор Екатерина Кашина
Компьютерная верстка – Ольга Воробьева
Фотограф Александр Титаев
Дизайн обложки – Наталья Тихоплав
Фотограф Константин Шевчик
Стилист Елена Брюхина

Блюда приготовлены и апробированы в кулинарной студии издательства «Аркаим»

Подписано в печать 25.11.04. Гарнитура FreeSet. Печать офсетная
ООО «Издательство «Аркаим», ООО «Издательство «Урал Л.Т.Д.», 454091, г. Челябинск, ул. Постышева, 2
Отпечатано в Китае

По вопросам приобретения литературы обращайтесь:

Челябинск, ООО «Издательство «Аркаим» («Урал Л.Т.Д.»)
454091, г. Челябинск, ул. Постышева, 2
тел. (3512) 65-87-01 (отдел реализации)
тел/факс: 65-87-00, 65-86-97
e-mail: sales@arkaim.biz, www.millionmenu.ru

Москва, представительство ООО «Издательство «Аркаим» («Урал Л.Т.Д.»)
107023, г. Москва, ул. Малая Семеновская, 11а, стр. 4
тел.: (095) 964-14-57, 964-14-80
e-mail: moscow@arkaim.biz

ISBN 5-8029-1009-7